

日本国特許庁
JAPAN PATENT OFFICE

05. 2. 2004 

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

出願年月日 2003年 2月 5日
Date of Application:

出願番号 特願2003-028390
Application Number:

[ST. 10/C] : [JP2003-028390]

出願人 松下電器産業株式会社
Applicant(s):

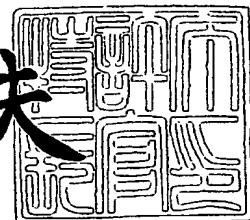
RECEIVED
25 MAR 2004
WIPO PCT

PRIORITY
DOCUMENT
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)

2004年 3月 11日

特許庁長官
Commissioner,
Japan Patent Office

今井康夫



【書類名】 特許願

【整理番号】 2370050008

【提出日】 平成15年 2月 5日

【あて先】 特許庁長官殿

【国際特許分類】 H05B 6/78

【発明者】

【住所又は居所】 大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器産業株式会社内

【氏名】 井戸本 晋

【発明者】

【住所又は居所】 大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器産業株式会社内

【氏名】 吉野 浩二

【発明者】

【住所又は居所】 大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器産業株式会社内

【氏名】 信江 等隆

【特許出願人】

【識別番号】 000005821

【氏名又は名称】 松下電器産業株式会社

【代理人】

【識別番号】 100105647

【弁理士】

【氏名又は名称】 小栗 昌平

【電話番号】 03-5561-3990

【選任した代理人】

【識別番号】 100105474

【弁理士】

【氏名又は名称】 本多 弘徳

【電話番号】 03-5561-3990

【選任した代理人】

【識別番号】 100108589

【弁理士】

【氏名又は名称】 市川 利光

【電話番号】 03-5561-3990

【選任した代理人】

【識別番号】 100115107

【弁理士】

【氏名又は名称】 高松 猛

【電話番号】 03-5561-3990

【選任した代理人】

【識別番号】 100090343

【弁理士】

【氏名又は名称】 栗宇 百合子

【電話番号】 03-5561-3990

【手数料の表示】

【予納台帳番号】 092740

【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

【物件名】 明細書 1

【物件名】 図面 1

【物件名】 要約書 1

【包括委任状番号】 0002926

【プルーフの要否】 要

【書類名】 明細書

【発明の名称】 加熱調理器

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 加熱室内の載置台に置かれた被加熱物を加熱処理する加熱調理器であって、

前記加熱室の外側で、該加熱室を形成する面材に沿って配設した少なくとも 1 本の棒状ヒータと、

該棒状ヒータと前記面材との間で、該棒状ヒータの長手方向に沿って設けた熱遮蔽部材とを備えたことを特徴とする加熱調理器。

【請求項 2】 請求項 1 記載の加熱調理器であって、

前記熱遮蔽部材が平板材料から成ることを特徴とする加熱調理器。

【請求項 3】 請求項 2 記載の加熱調理器であって、

前記熱遮蔽部材が、平板材料を折曲して成り、前記棒状ヒータに向けて突出した断面凸状であることを特徴とする加熱調理器。

【請求項 4】 請求項 1 ～請求項 3 のいずれか 1 項記載の加熱調理器であって、

前記熱遮蔽部材の熱遮蔽面積が、該熱遮蔽部材の長手方向中央部で大きく、長手方向端部で小さく設定されていることを特徴とする加熱調理器。

【請求項 5】 請求項 4 記載の加熱調理器であって、

前記熱遮蔽部材が開口孔を有し、該開口孔の開口面積の大小で前記熱遮蔽面積を設定していることを特徴とする加熱調理器。

【請求項 6】 請求項 4 又は請求項 5 記載の加熱調理器であって、

前記熱遮蔽部材の長手方向に直交する方向の幅を、前記長手方向に沿って変化させて前記熱遮蔽面積を設定していることを特徴とする加熱調理器。

【請求項 7】 請求項 6 記載の加熱調理器であって、

前記熱遮蔽部材の長手方向に直交する方向の幅が、少なくとも前記棒状ヒータの直径に略等しい幅を有することを特徴とする加熱調理器。

【請求項 8】 請求項 1 ～請求項 7 記載のいずれか 1 項記載の加熱調理器であって、

前記棒状ヒータに対面する加熱室の面材が前記棒状ヒータの長さ方向に沿って略平行に形成された断面凹状の凹部又は断面凸状の凸部の少なくとも一方を有することを特徴とする加熱調理器。

【請求項9】 請求項8記載の加熱調理器であって、

前記加熱室の面材が前記棒状ヒータを挟む両側に一对の前記凸部を有することを特徴とする加熱調理器。

【請求項10】 請求項8又は請求項9記載の加熱調理器であって、

前記加熱室の面材が前記棒状ヒータに対面する前記凹部を有することを特徴とする加熱調理器。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は、加熱室内の載置台に置かれた被加熱物を加熱処理する加熱調理器に関し、特に1本の棒状ヒータを用いた場合の温度分布ムラを是正し、加熱室の加熱温度分布を均一化させる改良技術に関する。

【0002】

【従来の技術】

従来より被加熱物を加熱調理する加熱調理器に、高周波加熱とヒータ加熱とを可能にするものがある。この種の加熱調理器では、高周波加熱とヒータ加熱との両機能を有することから利便性を高めることができるが、同時に構成部品が増加して製造コストが高くなる不利がある。そこで、少ない部品構成で良好な加熱調理を可能にする工夫が必要となる。例えばヒータ加熱による調理の場合では、加熱室の上部及び下部に1本の棒状ヒータを設けた場合であっても、被加熱物が万遍なく加熱されることが必要となる。

【0003】

この出願の発明に関連する先行技術文献情報としては次のものがある。

【特許文献1】

特開平11-159770号公報

【0004】

上記特許文献1に開示される加熱調理器1は、図12に示すように、加熱室3内のターンテーブルの回転軸5より後方の加熱室上部及び下部に配置した石英管ヒータ7、9と、加熱室3の平坦な底板11上に載置する脚部13を有するトーストネット15とを備え、トーストネット15の短辺の長さは、加熱室3の左右方向とトーストネット15の長辺を平行にして加熱室3の後方に収納したとき、載置した被加熱物（トースト用のパン）17が石英管ヒータ7、9より万遍なく加熱できる位置にセットできる長さで構成されている。

【0005】

従って、上記した加熱調理器1によれば、石英管ヒータ7、9とパン17の距離を一定に保ち、いつもトーストの焦げ目を略同じとすることが期待できた。

【0006】

【発明が解決しようとする課題】

しかしながら、上記した従来の加熱調理器は、トーストネット15の短辺の長さが、棒線材19を加熱室3の面材である後板21に当接したとき、石英管ヒータ7と9との位置がパン17の略中央に位置できるように調節された長さであることから、各ヒータ7、9とパン17との距離が常に一定にはできるものの、棒状のヒータがパン17の中央部を左右に横断するため、ヒータ直上のパン中央部に熱が集中した。このため、加熱室の奥行き方向の加熱温度分布が均一とならず、被加熱物の中央部位が過剰加熱される一方、被加熱物の前縁部及び後縁部が加熱不足となり、被加熱物の全体に均等な焦げ目がつかない場合があった。

この種の不具合を解消しようとしたものに、例えば底板11を有さず、下部ヒータから直接被加熱物を加熱する構造の加熱調理器において、下部ヒータと被加熱物との間に直径3～4mm程度の丸棒をヒータに沿わして介在させ、下部ヒータからの熱が直接被加熱物に伝わることを抑制した加熱調理器が知られている。ところが、このような介在部材に丸棒を用いた構造では、丸棒自身の熱容量が大きいため、丸棒自体に熱が奪われ、ヒータからの熱を有効に広げる効果がなく、実際には被加熱物を均一に焼くことはできなかった。

【0007】

本発明は上記状況に鑑みてなされたもので、被加熱物と棒状ヒータとの間に面

材を介在させる加熱調理器において、1本の棒状ヒータによる安価なコストで、被加熱物に均等な焦げ目を全体につけることができる加熱調理器を提供することにある。

【0008】

【課題を解決するための手段】

上記目的を達成するための本発明に係る請求項1記載の加熱調理器は、加熱室内の載置台に置かれた被加熱物を加熱処理する加熱調理器であって、前記加熱室の外側で、該加熱室を形成する面材に沿って配設した少なくとも1本の棒状ヒータと、該棒状ヒータと前記面材との間で、該棒状ヒータの長手方向に沿って設けた熱遮蔽部材とを備えたことを特徴とする。

【0009】

この加熱調理器では、加熱室の外側で、棒状ヒータから面材の近接部位に伝わる熱が、熱遮蔽部材によって適宜抑制可能となり、面材が均一に加熱可能となる。即ち、この加熱調理器では、棒状ヒータの熱によって面材が一旦加熱され、この加熱面材によって被加熱物が2次的に加熱される。従って、例えば棒状ヒータの長手方向が間口方向に一致して配設された加熱室では、奥行き方向の加熱温度分布が均一化され、従来、過剰加熱されがちであった被加熱物の中央部位と、加熱不足となりがちであった被加熱物の前縁部及び後縁部とが等しく加熱されるようになる。

【0010】

請求項2記載の加熱調理器は、請求項1記載の加熱調理器であって、前記熱遮蔽部材が平板材料から成ることを特徴とする。

【0011】

この加熱調理器では、熱遮蔽部材が平板材料から成ることで、丸棒からなる熱遮蔽部材に比べて熱容量が小さくなる。これにより、熱遮蔽部材自体に奪われる熱が少なくなるとともに、より大きな熱の分散効果が得られ、加熱室奥行き方向における加熱温度分布がさらに均一化される。

【0012】

請求項3記載の加熱調理器は、請求項1記載の加熱調理器であって、前記熱遮

蔽部材が、平板材料を折曲して成り、前記棒状ヒータに向けて突出した断面凸状であることを特徴とする。

【0013】

この加熱調理器では、棒状ヒータの直上に配設された熱遮蔽部材が、棒状ヒータに向けて突出した断面凸状（例えば断面V字形）となることで、棒状ヒータから上昇した加熱気流が、凸状部先端から二分されて、加熱室奥行き方向の前側と後側とに振り分けられ、面材前側及び面材後側の加熱効果が促進される。また、棒状ヒータからの輻射熱が、熱遮蔽部材の凸状部先端を挟む一対の傾斜面によって棒状ヒータより下方の前側及び下方の後側へと反射可能となる。従って、棒状ヒータの下方に断面V字形の反射板が設けられている構成では、この反射輻射熱がさらにこの反射板を介して面材前側及び面材後側に照射され、面材前側及び面材後側の加熱効果が促進されることになる。

【0014】

請求項4記載の加熱調理器は、請求項2又は請求項3記載の加熱調理器であって、前記熱遮蔽部材の熱遮蔽面積が、該熱遮蔽部材の長手方向中央部で大きく、長手方向端部で小さく設定されていることを特徴とする。

【0015】

この加熱調理器では、棒状ヒータの長手方向中央部で、熱遮蔽部材の熱遮蔽面積が大きく、棒状ヒータの長手方向端部で熱遮蔽部材の熱遮蔽面積が小さくなり、棒状ヒータから面材に伝わる熱が、棒状ヒータの長手方向で均一となる。従つて、棒状ヒータの長手方向が間口方向に一致して配設された加熱室では、間口方向の加熱温度分布が均一化され、従来、過剰加熱されがちであった被加熱物の中央部位と、加熱不足となりがちであった被加熱物の左端部及び右端部とが等しく加熱されるようになる。

【0016】

請求項5記載の加熱調理器は、請求項4記載の加熱調理器であって、前記熱遮蔽部材が開口孔を有し、該開口孔の開口面積の大小で前記熱遮蔽面積を設定していることを特徴とする。

【0017】

この加熱調理器では、熱遮蔽面積が熱遮蔽部材に形成される開口孔によって設定され、熱遮蔽面積の形状（例えば熱遮蔽部材の幅）に関係なく熱遮蔽面積が調整可能となる。これにより、反射機能と熱遮蔽機能とを有する熱遮蔽部材の設計自由度が高まる。なお、ここで開口面積の大小とは、単一開口孔の大きさ調整による大小、複数開口孔の増減調整による大小、或いは複数開口孔のピッチ間隔調整による大小等を含む。

【0018】

請求項6記載の加熱調理器は、請求項4又は請求項5記載の加熱調理器であって、前記熱遮蔽部材の長手方向に直交する方向の幅を、前記長手方向に沿って変化させて前記熱遮蔽面積を設定していることを特徴とする。

【0019】

この加熱調理器では、熱遮蔽部材の幅を変化させることにより、熱遮蔽面積が設定される。即ち、遮蔽面積を大きく確保したい棒状ヒータの中央部では幅寸法が大きく設定され、遮蔽面積を小さくしたい棒状ヒータの端部では幅寸法が小さく設定される。これにより、熱遮蔽部材の単純な形状で、熱遮蔽面積の制御が可能となる。

【0020】

請求項7記載の加熱調理器は、請求項6記載の加熱調理器であって、前記熱遮蔽部材の長手方向に直交する方向の幅が、少なくとも前記棒状ヒータの直径に略等しい幅を有することを特徴とする。

【0021】

この加熱調理器では、熱遮蔽部材の幅が少なくとも棒状ヒータの直径に略等しい幅を有することで、棒状ヒータからの面材への直接的な輻射が遮蔽されることになる。

【0022】

請求項8記載の加熱調理器は、請求項1～請求項7記載のいずれか1項記載の加熱調理器であって、前記棒状ヒータに対面する加熱室の面材が前記棒状ヒータの長手方向に沿って略平行に形成された断面凹状の凹部又は断面凸状の凸部の少なくとも一方を有することを特徴とする。

【0023】

この加熱調理器では、棒状ヒータと対面する面材に、棒状ヒータの長手方向に沿って凹部又は凸部が略平行に形成され、平坦な面材の場合には得られない距離調整作用（面材とヒータとの間の距離による面材の受熱量調整効果）等が得られるようになる。

【0024】

請求項9記載の加熱調理器は、請求項8記載の加熱調理器であって、前記加熱室の面材が前記棒状ヒータを挟む両側に一対の前記凸部を有することを特徴とする。

【0025】

この加熱調理器では、面材に一対の凸部が形成され、この凸部は、加熱室の内部では被加熱物に接近し、加熱室の外部では凹みとなる。従って、加熱室の内部では距離調整作用等によって加熱室の奥行き方向前側及び後側の加熱を促進させる。

【0026】

請求項10記載の加熱調理器は、請求項8又は請求項9記載の加熱調理器であって、前記加熱室の面材が前記棒状ヒータに対面する前記凹部を有することを特徴とする。

【0027】

この加熱調理器では、面材の棒状ヒータに対面する部位に凹部が形成され、この凹部は、加熱室の内部では被加熱物から離間する。従って、加熱室の内部では距離調整作用によって加熱室の奥行き方向中央部の加熱を抑制させ、棒状ヒータからの熱の授受を低減させる。

【0028】**【発明の実施の形態】**

以下、本発明に係る加熱調理器の好適な実施の形態について、図面を参照して詳細に説明する。

図1は本発明に係る加熱調理器の扉を開けた状態を前側から見た斜視図、図2は図1に示した加熱調理器のA-A矢視を(a)、B-B矢視を(b)に表した

内部構造の説明図、図3は置台の斜視図である。

【0029】

本実施の形態による加熱調理器100は、例えば直方体状に形成した本体31の前面が開口部33となり、この開口部には窓35を有した扉37が、下部に設けられたヒンジ38（図2参照）を介して開閉自在に取り付けられている。この扉37の開放は、ストッパ39によって略水平状態で規制されるようになっている。扉37の内面にはロック爪41が突設され、ロック爪41は本体31に設けられたロック孔43に進入して扉37を閉止状態にロック可能としている。また、扉37の内面には閉止検出突起45が突設され、閉止検出突起45は本体31に設けられた検出孔47に進入し、扉37の閉止状態が検出されるようになっている。なお、この閉止検出信号は、後述するマグネットロンの安全停止制御等に用いられる。

【0030】

本体31の内部には本体31の外装板49に覆われた加熱室51が設けられ、加熱室51は開口部33により開口されて扉37によって開閉される。加熱室51は、面材53である底板53a、側板53b、後板53c、天板53dによって、前面の開口した箱状に形成されている。これらの面材53としては、例えば自己浄化機能を有するセルフクリーニング層を有する鋼板や、表面に防汚性に優れるフッ素コーティングを施した鋼板等を好適に用いることができる。

【0031】

本体31の片端（右端）には電装室55が設けられ、電装室55には後述のマグネットロン等が設置される。電装室55の前面には操作パネル57が取り付けられ、操作パネル57は加熱時間などを表示する図示しない表示部、高周波加熱又はヒータ加熱を選択する図示しない選択ボタン、加熱時間等の加熱条件を入力する図示しない入力ボタン等を有している。

【0032】

図2に示すように、本体31は、加熱室51の上方に上部加熱部59、加熱室51の下方に下部加熱部61を有している。上部加熱部59は、天板53dに形成したヒータ室63と、ヒータ室63に内設される棒状ヒータ（石英ヒータ等）

65と、電装室55に接続される導波路67と、天板53dに開口する導波路67の導波孔69とからなる。

【0033】

ヒータ室63は、断面台形状に形成され、凹部内面が棒状ヒータ65の反射板となっている。導波路67は、図2(b)に示すように、L字状のダクトとして形成され、一端が上記導波孔69として加熱室51に開口し、他端が電装室55に設けられたマグネットロン71に接続されている。マグネットロン71は、図示しない高圧トランスによって駆動電力が供給されることで、マイクロ波を発振させ、導波路67を介して導波孔69から加熱室51内へマイクロ波を発射する。なお、これらマグネットロン71等は、電装室55内に設けられた図示しない冷却ファンによって駆動時に冷却されるようになっている。

【0034】

加熱室51には、底板53a上に、載置台73が置かれるようになっている。載置台73は、底板53aと略同面積で形成されて、加熱室51内へ挿入可能となっている。図3に示すように、載置台73は、アルミ等の金属板からなり四隅にキャップ状のガイシ製の脚部75を備え、底板53aに置いた際に、底板53aから所定間隔上方に配置されるようになっている。載置台73には例えば長円状の複数の穴77が穿設され、穴77は天板53dからの輻射熱を透過容易にするとともに、マイクロ波の乱反射効果を高めている。つまり、載置台73は、焼き網機能と、マイクロ波の攪拌機能とを有している。

【0035】

図4は加熱室下方の下部加熱構造を表す斜視図、図5は熱遮蔽部材の平面図、図6は図5に示した熱遮蔽部材のC-C断面図である。

加熱調理器100は、加熱室51の載置台73に置かれた被加熱物を加熱処理する。従って、被加熱物が近接する下部加熱部61は、上部加熱部59に比べてより高い加熱温度分布の均一性が要求される。

【0036】

下部加熱部61は、加熱室51の外側で、底板(面材)53aに沿って配設した1本の棒状ヒータ(石英ヒータ等)81を有している。下部加熱部61は、底

板53a、棒状ヒータ81の他に、熱遮蔽部材83、反射板85を備えている。

熱遮蔽部材83は、細長に形成され、棒状ヒータ81と底板53aとの間で、棒状ヒータ81の長手方向に沿って設けられている。

【0037】

この熱遮蔽部材83は、アルミメッキ鋼板等の平板材料から成る。また、厚みは1～2mm程度の薄厚のものが用いられ、熱容量が小さくなっている。即ち、熱遮蔽部材83は、薄厚の平板材料から成ることで、従来の丸棒からなる熱遮蔽部材に比べて熱容量が小さくなる。これにより、熱遮蔽部材83自体に奪われる熱が少なくなるとともに、より大きな熱の分散効果が得られ、加熱室51の奥行き方向における加熱温度分布がさらに均一化されるようになっている。

【0038】

また、熱遮蔽部材83は、平板材料が長手方向の中心線を境に折曲されて、棒状ヒータ81に向けて突出した断面V字形となり、平行な二つの傾斜面83a、83bを有している。これにより、棒状ヒータ81からの熱が下方へ向けて反射されるようになっている。この熱遮蔽部材83によって反射された熱は、反射板85によって最終的に底板53aに向かって上向きに反射されるようになっている。なお、本実施の形態において、熱遮蔽部材83は、断面V字状に形成されているが、この他、熱遮蔽部材83は、半円等の凸曲面であってもよい。

【0039】

このようにして、棒状ヒータ81の直上に配設された熱遮蔽部材83が、棒状ヒータ81に向けて突出した断面凸状（断面V字形）となることで、棒状ヒータ81から上昇した加熱気流が、凸状部先端から二分されて、加熱室51の奥行き方向の前側と後側とに振り分けられ、底板53aの前側及び底板53aの後側の加熱効果が促進されるようになっている。また、棒状ヒータ81からの輻射熱は、熱遮蔽部材83の凸状部先端を挟む一対の傾斜面83a、83bによって棒状ヒータ81より下方の前側及び下方の後側へと反射可能となる。従って、棒状ヒータ81の下方に断面V字形の反射板85が設けられている構成では、この反射輻射熱がさらにこの反射板85を介して底板53aの前側及び底板53aの後側に照射され、底板53aの前側及び底板53aの後側の加熱効果が促進されるよ

うになっている。

【0040】

ここで、熱遮蔽部材83は、熱遮蔽面積が、熱遮蔽部材83の長手方向中央部で大きく、長手方向端部で小さくなるように設定されている。つまり、棒状ヒータ81から底板53aに伝わる熱が、棒状ヒータ81の長手方向で均一化されるようになっている。従って、本実施の形態のように、棒状ヒータ81の長手方向が開口部33の間口方向（図1の左右方向）に一致して配設された加熱室51では、間口方向の加熱温度分布も均一化されるようになっている。

【0041】

そして、熱遮蔽部材83は、開口孔87を有し、この開口孔87の開口面積の大小で上記の熱遮蔽面積を設定している。本実施の形態において、開口孔87は、中央部の5つを小さく、両端側の2つずつを大きくすることで、端部L2、L3より中央部L1の熱遮蔽面積を大きく設定している。

【0042】

このように、熱遮蔽面積が、熱遮蔽部材83に形成される開口孔87によって設定されることで、熱遮蔽面積の形状（例えば熱遮蔽部材83の幅）に関係なく熱遮蔽面積が調整可能となる。これより、反射機能と熱遮蔽機能とを有する熱遮蔽部材83の設計自由度を高めることができるようになっている。なお、ここで開口面積の大小とは、単一の開口孔87の大きさ調整による大小、複数の開口孔87の増減調整による大小、或いは複数の開口孔87のピッチ間隔調整による大小等を含むものとする。

【0043】

また、本実施の形態において、熱遮蔽部材83は、長手方向に直交する方向の幅が、棒状ヒータ81の直径に略等しく設定されている。つまり、棒状ヒータ81中央部からの底板53aへの直接的な輻射が遮蔽されることになる。これにより、熱遮蔽部材83が必要最小限の幅で形成可能となり、材料費、コンパクト化に有利となっている。なお、熱遮蔽部材83の幅は、これに限定されるものではなく、後の熱遮蔽部材83のバリエーションでも説明するように、棒状ヒータ81の直径より大きい拡幅部を有しても何ら問題はない。

【0044】

反射板85は、棒状ヒータ81を中心にはんで、前側に配置される傾斜板85aと、後側に配置される傾斜板85bとによって断面V字形となっている。また、傾斜板85aと傾斜板85bとは、山形部88によって連結されている。この山形部88も、前後の傾斜面によって、棒状ヒータ81からの熱を、前側、後側へと反射するようになっている。

【0045】

図7は下部加熱構造の作用説明図である。

このような構造を有する下部加熱部61では、棒状ヒータ81から上側へ伝わる熱は、熱遮蔽部材83の傾斜面83aと、83bとによって下側へ反射され、下側へ反射された輻射熱は傾斜板85a、傾斜板85bによって底板53aの前側、後側へと反射される。

【0046】

棒状ヒータ81から上側へ伝わる熱の一部は、熱遮蔽部材83の開口孔87を通過して直接底板53aに伝わる。つまり、棒状ヒータ81の直上の底板53a中央部に伝わる熱は、熱遮蔽部材83によって適宜に抑制され、底板53aを過剰加熱しないようになっている。

【0047】

また、棒状ヒータ81から略水平方向、及び下方向に伝わる熱は、直接反射板85の傾斜板85a、傾斜板85bに反射されて、底板53aの前側及び後側に伝わるようになっている。

このようにして、棒状ヒータ81からの熱は、熱遮蔽部材83と反射板85との共働作用によって、加熱室51の奥行き方向の加熱ムラを緩和するようになっている。

【0048】

図8は棒状ヒータの遮蔽率と熱量分布との相関を表す説明図である。

また、熱遮蔽部材83は、熱遮蔽部材83を設けない従来構成では、図8(a)に実線で示す加熱量分布が長手方向中央部で高くなるが、上記のように長手方向中央部と端部とで、開口孔87の大きさを変えることで、棒状ヒータ81から

の熱の遮蔽率を図8 (b) に示すように中央部で高めている。これにより、棒状ヒータ81から底板53aに伝わる熱が、棒状ヒータ81の長手方向で均一化され易くなり、間口方向の加熱温度分布が図8 (a) に点線で示す均一な目標加熱量分布に近づき、従来、過剰加熱されがちであった被加熱物の中央部位と、加熱不足となりがちであった被加熱物の左端部及び右端部とが等しく加熱されるようになる。

【0049】

図9は熱遮蔽部材の変形例（バリエーション）を（a）～（e）に表した説明図である。

熱遮蔽部材83は、上記構成の他、以下のものであってもよい。

即ち、図9 (a) に示すように、熱遮蔽部材83は、中央部に向かって開口幅W1、W2、W3、W4が徐々に小さくなる矩形状の開口孔87aを、断面V字形の折曲板89に形成したもの。図9 (b) に示すように、熱遮蔽部材83は、中央部の幅W5を狭めた一つのスリット状の開口孔87bを、断面V字形の折曲板89に形成したもの。図9 (c) に示すように、熱遮蔽部材83は、中央部に開口面積が小さな円形状等の開口孔87cを、両端部に開口面積が大きな円形状等の開口孔87dを、断面V字形の折曲板89に形成したもの。図9 (d) に示すように、熱遮蔽部材83は、中央部に開口面積が小さな矩形状の開口孔87e、両端部に開口面積が大きな矩形状の開口孔87fを、中央が端部の幅W6より幅W7に拡幅される平坦な帯板91に形成したもの。図9 (e) に示すように、熱遮蔽部材83は、開口孔87を形成せず、長手方向に直交する方向の幅W8を、長手方向に沿って変化させて熱遮蔽面積を設定した平坦な帯板92であってよい。

【0050】

特に、図9 (e) に示した熱遮蔽部材83によれば、幅W8を適宜に変化させることにより、熱遮蔽面積が容易に設定可能となる。即ち、遮蔽面積を大きく確保したい棒状ヒータ81の中央部では幅寸法が大きく設定され、遮蔽面積を小さくしたい棒状ヒータ81の端部では幅寸法が小さく設定される。これにより、熱遮蔽部材83を単純な形状にして、熱遮蔽面積の制御が可能となる。

なお、熱遮蔽部材83の長手方向に直交する方向の幅は、熱遮蔽部材の長手方向中央部で少なくとも棒状ヒータ81の直径に略等しい幅を有することが好ましい。その場合には、棒状ヒータ81による加熱が最も大きい棒状ヒータ中央部で、熱遮蔽部材83の幅が棒状ヒータ81の直径以上となり、棒状ヒータ中央部からの面材への直接的な輻射が遮蔽されることになる。

【0051】

図10は下部加熱構造と底板と被加熱物との位置関係を表した説明図である。

下部加熱部61では、棒状ヒータ81に対面する加熱室51の底板53aが、棒状ヒータ81の長手方向に沿って略平行に形成された断面凹状の凹部93又は断面凸状の凸部95の少なくとも一方を有する。本実施の形態では、底板53aに、凹部93と凸部95の双方が設けられている。

【0052】

下部加熱部61では、このように棒状ヒータ81と対面する底板53aに、凹部93、凸部95が略平行に形成されることで、従来構造のように平坦な底板の場合には得られない距離調整作用等が得られるようになっている。ここで、距離調整作用とは、凹部93や凸部95により底板53aの特定部位を、被加熱物101に対し近接して配置させたり、被加熱物101に対して離間して配置させる作用を言うものとする。

【0053】

底板53aは、棒状ヒータ81を挟む両側（加熱室51の前側、後側）に一对の凸部95を有している。凸部95は、加熱室51の内部に向かって突出する蒲鉾形状の凸曲面で形成されている。この凸部95、95は、加熱室51の内部では被加熱物101に接近し、加熱室51の外部では凹みとなる。従って、加熱室51の内部では距離調整作用等によって加熱室51の奥行き方向前側及び後側の加熱を促進させている。

【0054】

また、底板53aは、棒状ヒータ81に対面する部位、即ち、奥行き方向中央部の間口方向に、凹部93を有している。この凹部93は、加熱室51の内部では底板53aを被加熱物101から離間させる。従って、加熱室51の内部では

距離調整作用によって加熱室51の奥行き方向中央部の加熱を抑制させ、結果として被加熱物101への棒状ヒータ81からの熱の授受を低減させている。

【0055】

なお、上記した構成例の他、次に示す形態であっても構わない。

図11は底板に形成される凹部、凸部の例を（a）（b）に表した説明図である。

下部加熱部61は、図11（a）に示すように、一对の凸部95、95のみを底板53aに設けるもの、或いは図11（b）に示すように、凹部93のみを底板53aに設けても上記したそれぞれの作用効果が得られるものである。

【0056】

次に、このように構成される加熱調理器100の使用方法について説明する。

上記構成において、高周波加熱によって被加熱物101を加熱する場合は、先ず扉37を開放して被加熱物101を載置台73上に載置する。そして、扉37を閉塞した後、操作パネル57の入力ボタンを操作して、加熱時間等の加熱条件を表示部で確認しながら入力する。次いで、加熱開始ボタンを操作して、加熱を開始する。これにより、マグネットロン71が駆動され、被加熱物101にマイクロ波が照射されて、加熱調理が行われる。所定時間が経過すれば、マグネットロン71の駆動が停止され、加熱調理が終了する。これと同時に、調理終了アラームが鳴り、加熱調理終了の旨が使用者に知らされる。

【0057】

一方、棒状ヒータ65、81による加熱調理の場合には、先ず、扉37を開放して、被加熱物101である例えはトーストを載置台73に載置する。次いで、扉37を閉塞した後に、操作パネル57の入力ボタンを操作してトースト調理を選択し、調理開始ボタンを操作する。これにより、トースト調理が開始され、棒状ヒータ65、81が連続通電されて、所定の加熱調理時間経過後に、棒状ヒータ65、81への通電が停止され、加熱調理が終了する。これと同時に、調理終了アラームが鳴り、加熱調理終了の旨が使用者に知らされる。

【0058】

この加熱調理器100によれば、加熱室51の外側で、棒状ヒータ81から底

板53aの近接部位に伝わる熱が、熱遮蔽部材83によって適宜抑制可能となり、底板53aが均一に加熱可能となる。即ち、この加熱調理器100では、棒状ヒータ81の熱によって底板53aが一旦加熱され、この加熱された底板53aによって被加熱物101が2次的に加熱される。従って、例えば棒状ヒータ81の長手方向が間口方向に一致して配設された加熱室51では、奥行き方向の加熱温度分布が均一化され、従来、過剰加熱されがちであった被加熱物101の中央部位や、加熱不足となりがちであった被加熱物101の前縁部及び後縁部が等しく加熱されるようになる。

【0059】

なお、上記した実施の形態では、ターンテーブル機構が設けられない場合を例に説明したが、加熱調理器100は、ターンテーブル、テーブル回転モータ等からなるターンテーブル機構が設けられたものであってもよい。加熱調理器100は、ターンテーブルを設けることにより、仮に集中加熱を行っても被加熱物101の位置が変化するので、より均一な加熱が可能となる。高周波加熱については、ターンテーブル機構に限らずスタラー羽根により電波搅拌を行う構成であっても構わない。

【0060】

また、上記の実施の形態では、棒状ヒータ65、81が天板53dと、底板53aの下方にある場合を例に説明したが、棒状ヒータ65、81の設置位置はこれに限定されるものではなく、この他、側板53bや後板53cに設けられてもよい。

【0061】

さらに、上記の実施の形態では、熱遮蔽部材83、反射板85が、下側の棒状ヒータ81のみに設けられる場合を例に説明したが、これら熱遮蔽部材83、反射板85は、上側の棒状ヒータ65にも設けられても良く、この場合にも、上記した距離調整作用等によって、加熱室51の加熱量分布を有効に均一化させる効果が得られる。

【0062】

【発明の効果】

以上詳細に説明したよ、
、本発明に係る加熱調理器によれば、加熱室の外側
で、加熱室を形成する面材に沿って配設した少なくとも1本の棒状ヒータと、こ
の棒状ヒータと面材との間で、棒状ヒータの長手方向に沿って設けた熱遮蔽部材
とを備えたので、棒状ヒータから面材の近接部位に伝わる熱が、熱遮蔽部材によ
って適宜抑制可能となり、面材が均一に加熱可能となる。従って、棒状ヒータの
長手方向が間口方向に一致して配設された加熱室では、奥行き方向の加熱温度分
布が均一化され、従来、過剰加熱されがちであった被加熱物の中央部位や、加熱
不足となりがちであった被加熱物の前縁部及び後縁部が等しく加熱されるよう
になる。この結果、被加熱物と棒状ヒータとの間に面材を介在させる加熱調理器に
おいて、1本の棒状ヒータによる安価なコストで、被加熱物に均等な焦げ目を全
体につけることができるようになる。

【図面の簡単な説明】

【図1】

本発明に係る加熱調理器の扉を開けた状態を前側から見た斜視図である。

【図2】

図1に示した加熱調理器のA-A矢視を(a)、B-B矢視を(b)に表した
内部構造の説明図である。

【図3】

載置台の斜視図である。

【図4】

加熱室下方の下部加熱構造を表す斜視図である。

【図5】

熱遮蔽部材の平面図である。

【図6】

図5に示した熱遮蔽部材のC-C断面図である。

【図7】

下部加熱構造の作用説明図である。

【図8】

棒状ヒータの遮蔽率と熱量分布との相関を表す説明図である。

【図9】

熱遮蔽部材の変形例を（a）～（e）に表した説明図である。

【図10】

下部加熱構造と底板と被加熱物との位置関係を表した説明図である。

【図11】

底板に形成される凹部、凸部の例を（a）（b）に表した説明図である。

【図12】

従来の加熱調理器の縦断面図である。

【符号の説明】

51 加熱室

53 面材

53a 底板（面材）

53b 側板（面材）

53c 後板（面材）

53d 天板（面材）

65, 81 棒状ヒータ

73 載置台

83 热遮蔽部材

87 開口孔

93 凹部

95 凸部

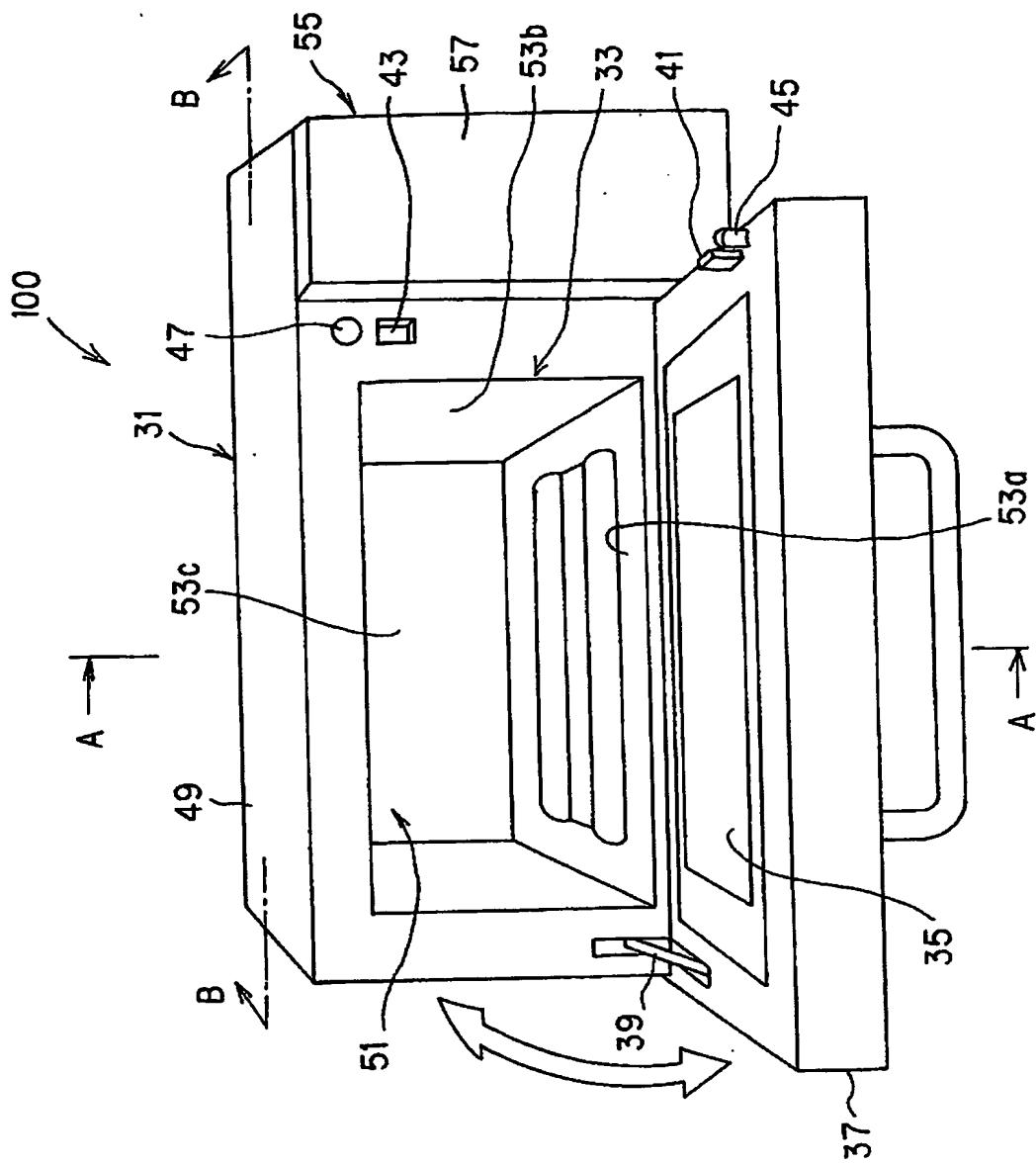
100 加熱調理器

101 被加熱物

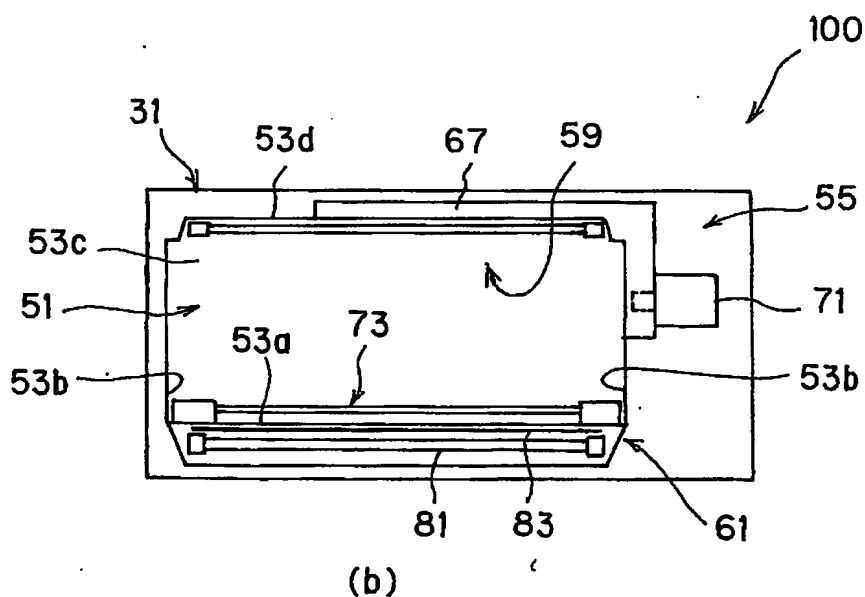
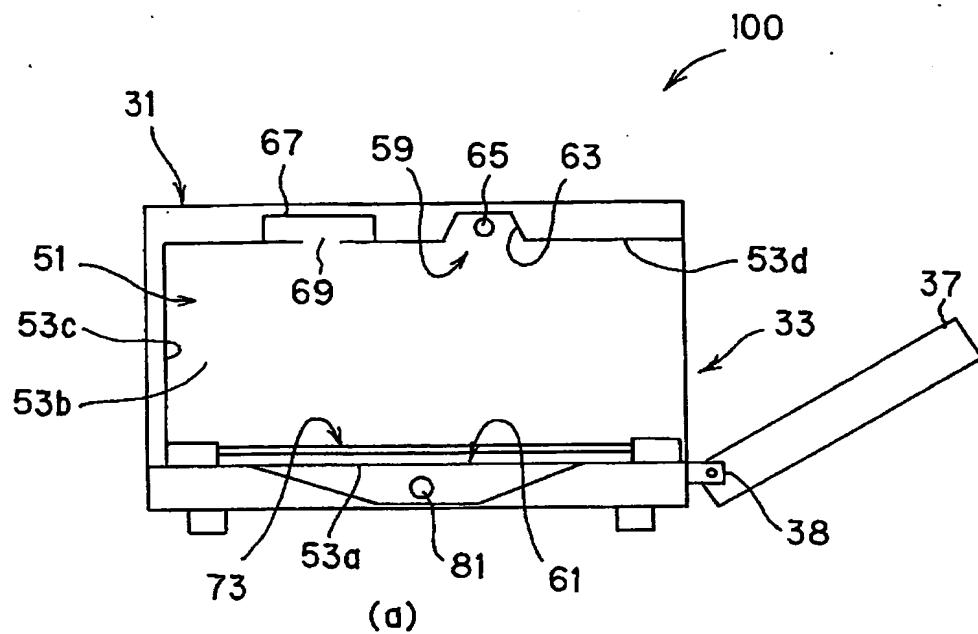
【書類名】

図面

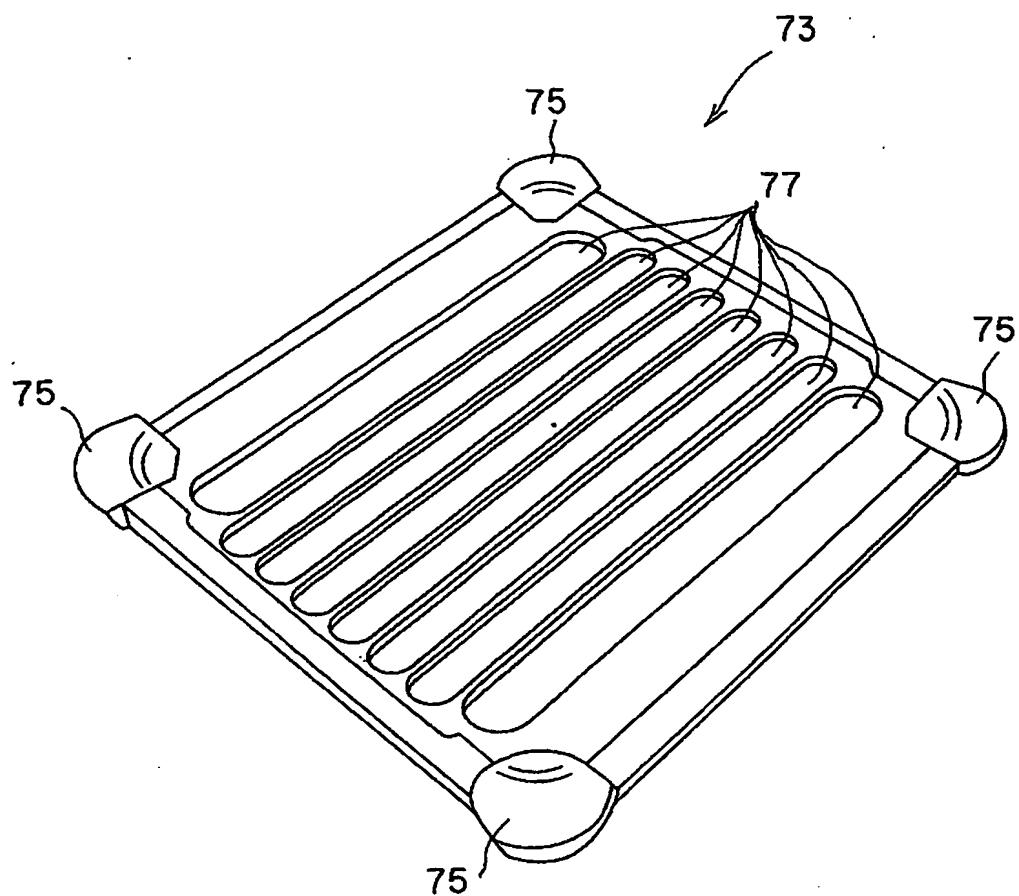
【図1】



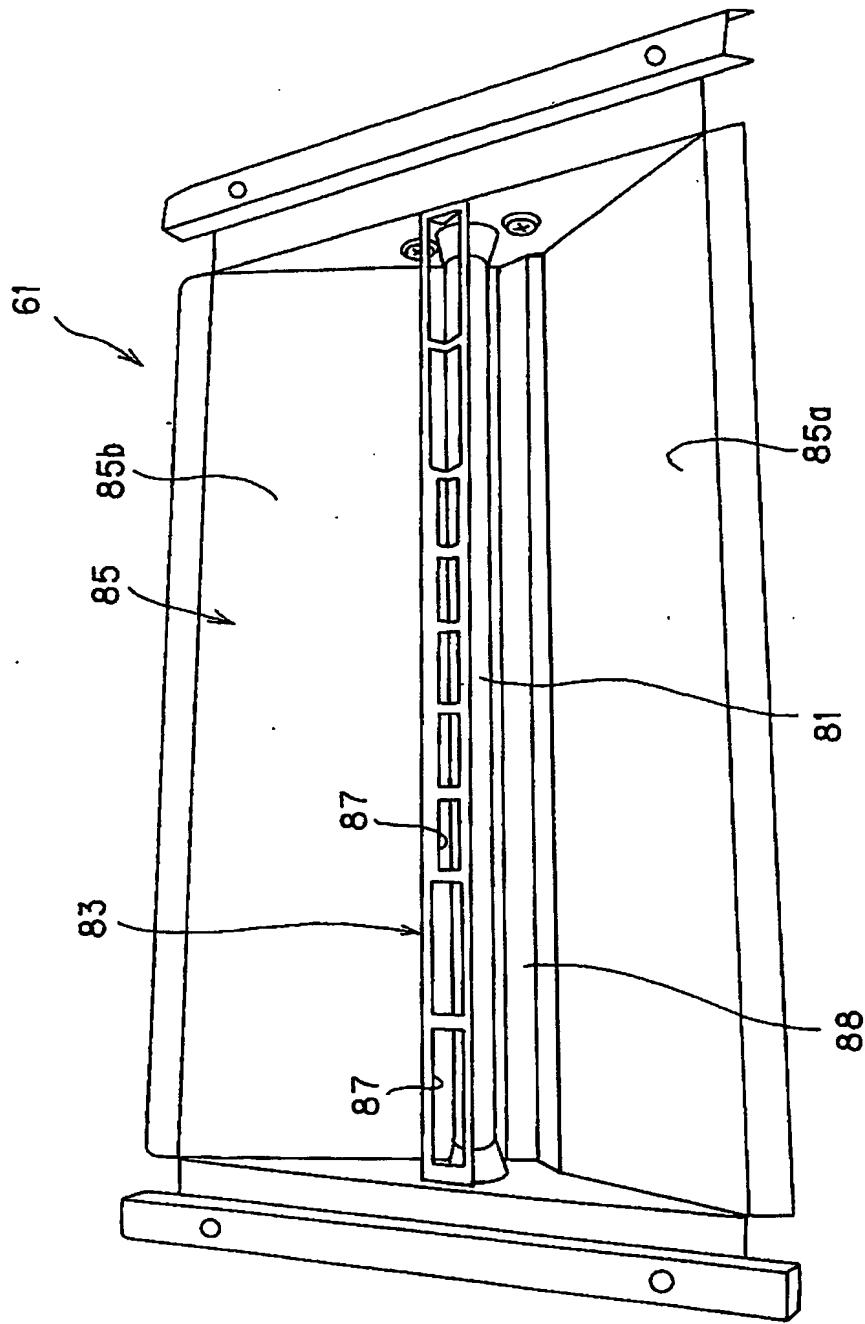
【図2】



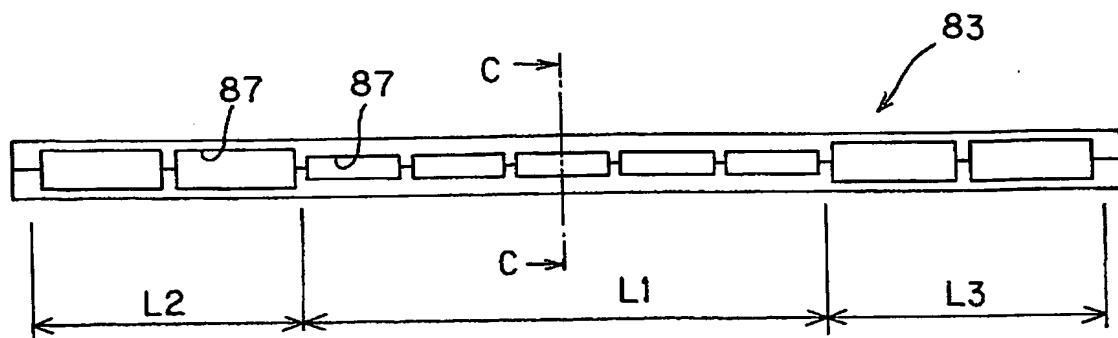
【図3】



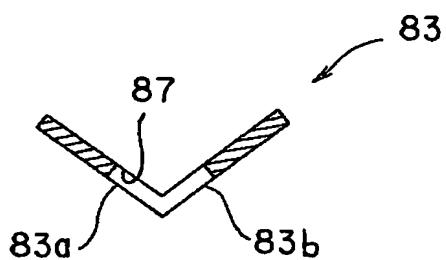
【図4】



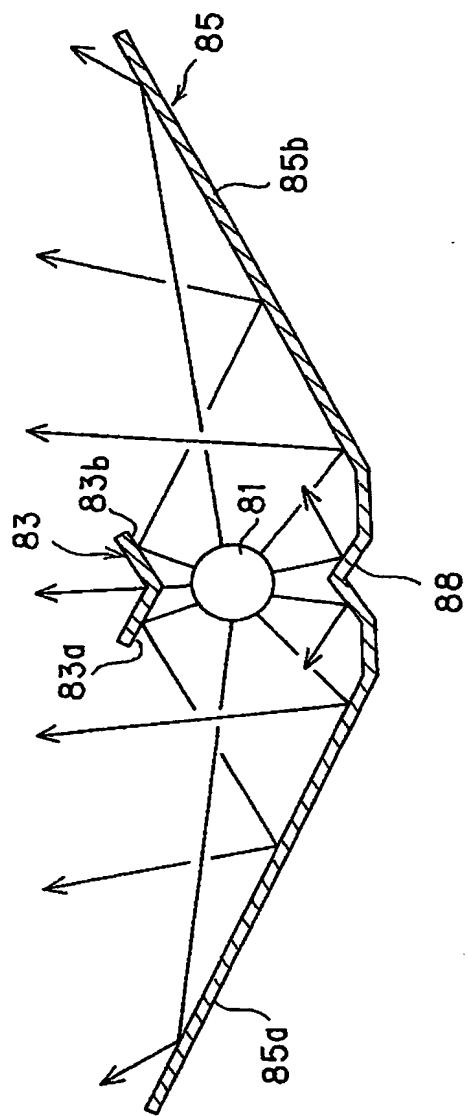
【図5】



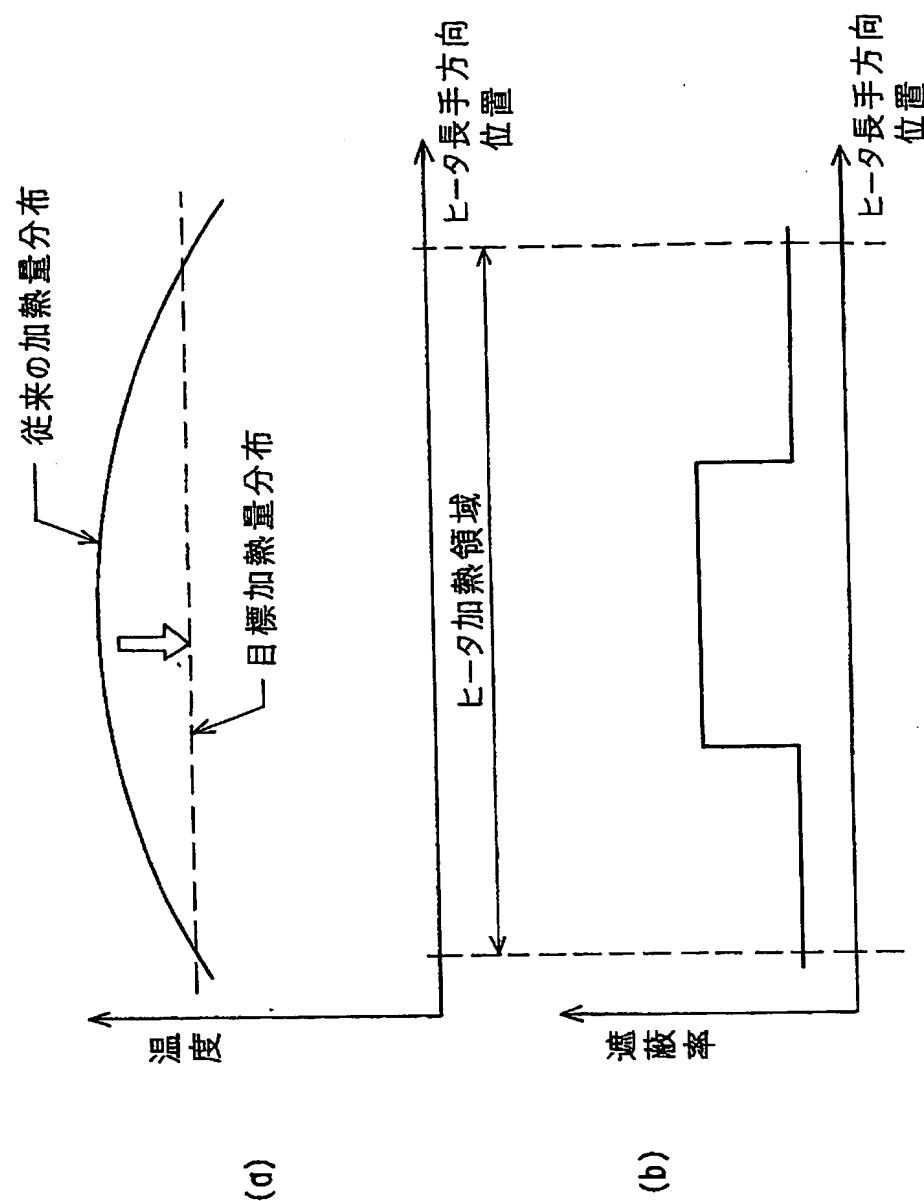
【図6】



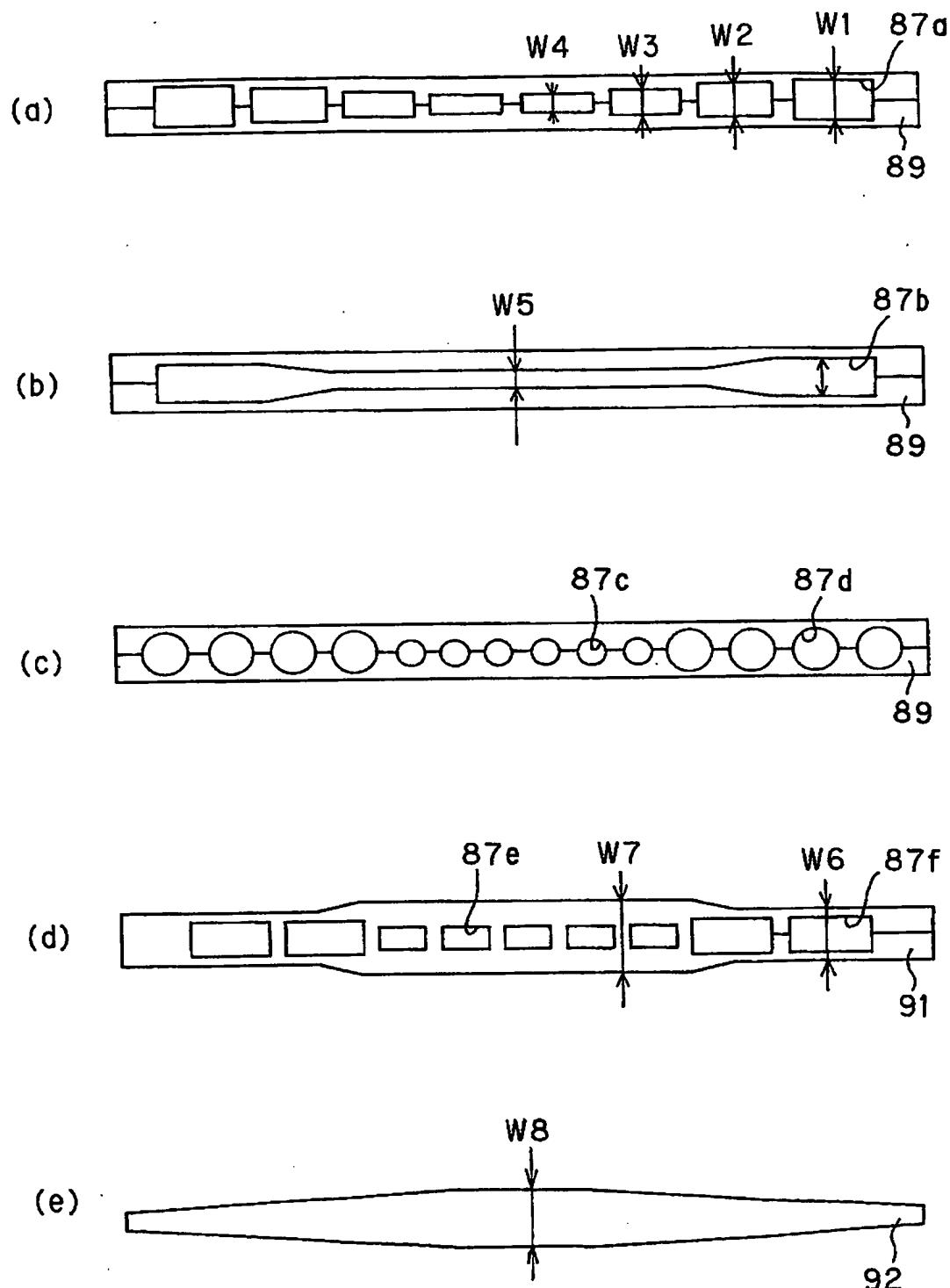
【図7】



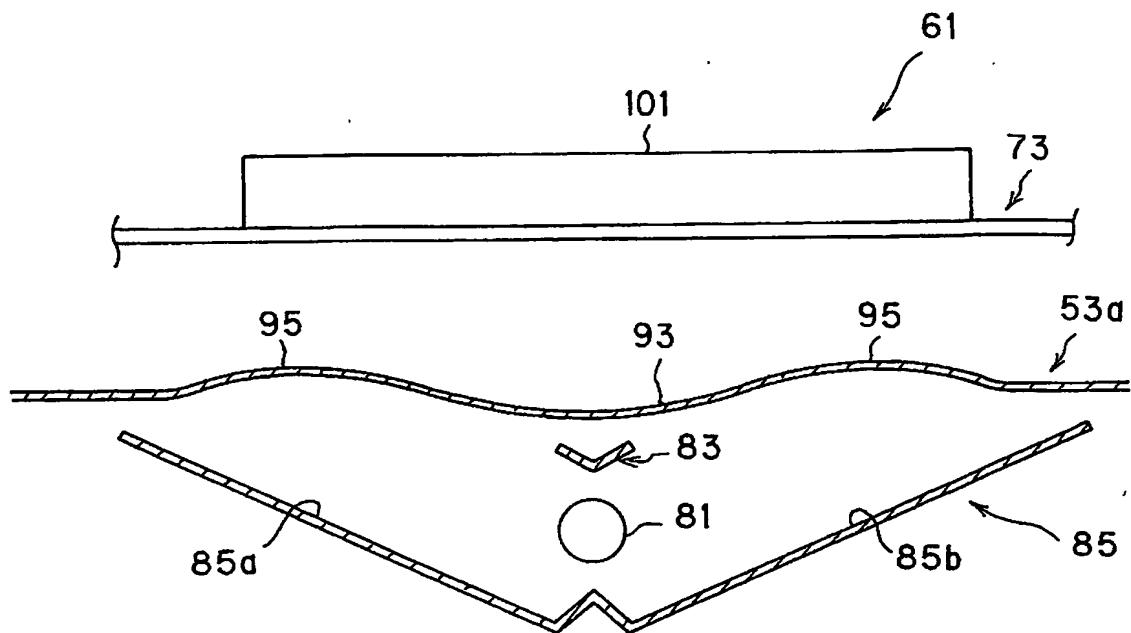
【図8】



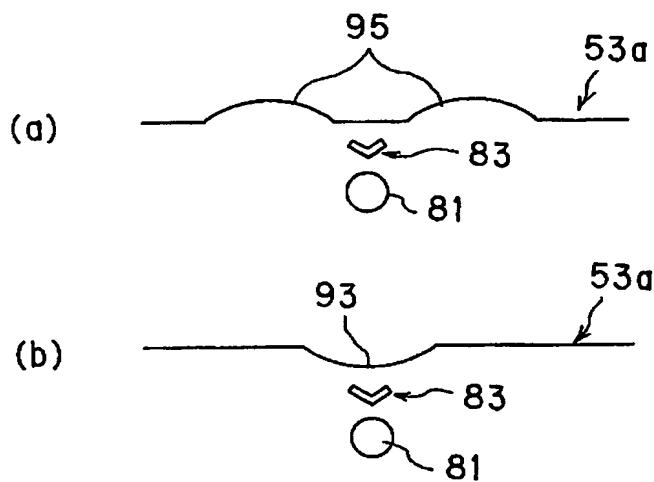
【図9】



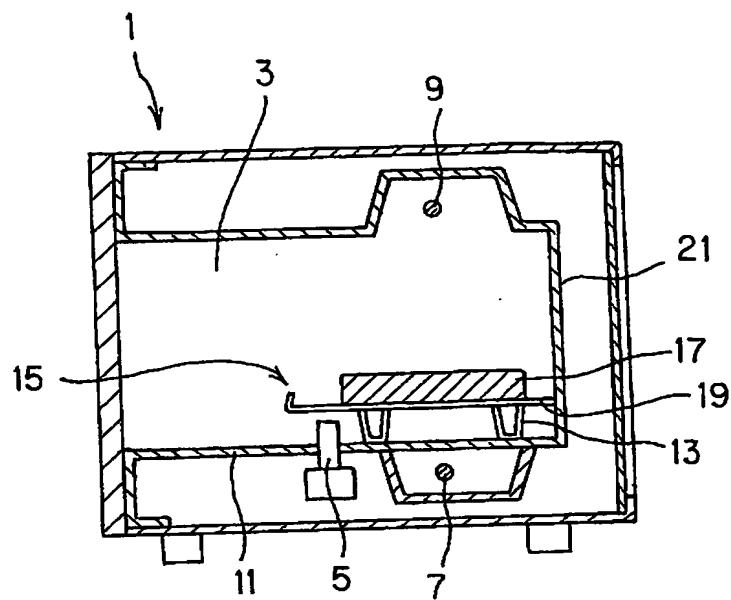
【図10】



【図11】



【図12】



【書類名】 要約書

【要約】

【課題】 被加熱物と棒状ヒータとの間に面材を介在させる加熱調理器において、1本の棒状ヒータによる安価なコストで、被加熱物に均等な焦げ目を全体に付けることができる加熱調理器を得る。

【解決手段】 加熱室51内の載置台に置かれた被加熱物を加熱処理する加熱調理器100であって、加熱室51の外側で、加熱室51を形成する面材に沿って配設した少なくとも1本の棒状ヒータと、棒状ヒータと面材53aとの間で、棒状ヒータの長手方向に沿って設けた熱遮蔽部材とを備えた。

【選択図】 図1

特願 2003-028390

出願人履歴情報

識別番号

[000005821]

1. 変更年月日

1990年 8月28日

[変更理由]

新規登録

住 所

大阪府門真市大字門真1006番地

氏 名

松下電器産業株式会社